

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
09				10				11				12				13			
Coditos a la italiana Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada		Italian pasta Ham croquettes with salad Fruit		Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada		Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit		Patatas marinera Pollo asado con ensalada Postre lácteo		Potatoes w/seafood Roasted chicken with salad Dairy product		Judías blancas con verduras Salchichas al horno con puré de patatas Fruta de temporada		White beans w/vegetables Grilled sausages with smashed potatoes Fruit		Arroz milanese Merluza al limón con ensalada Postre lácteo		Milanese rice Hake in lemon sauce with salad Dairy product	
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):
499,38	29,28	10,58	48,07	513,03	34,10	21,06	26,97	501,40	29,97	25,32	32,42	529,88	27,52	21,89	44,94	589,31	28,91	24,24	67,30
Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceo, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, soja				Alérgenos: lactosa, pescado, molusco, crustáceo, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: lactosa, apio, sésamo, mostaza, soja				Alérgenos: lactosa, pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja			
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
16				17				18				19				20			
Lentejas c/verduras Huevos fritos con pimientos asados Fruta de temporada		Lentils w/vegetables Fried eggs with peppers Fruit		Sopa de ave c/fideos Magro a la riojana con patatas fritas Fruta de temporada		Chicken soup Pork in sauce with french fries Fruit		Arroz tres delicias Empanadillas de bonito con ensalada Postre lácteo		Fried rice Tuna pasty with salad Dairy product		Espaguetis carbonara Marrajo al perejil con ensalada Fruta de temporada		Carbonara pasta Swordfish with salad Fruit		Alubias pintas c/arroz Hamburguesas a la plancha con tomate aliñado Postre lácteo		Pinto beans w/rice Hamburguer with tomato salad Dairy product	
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):
541,40	27,46	19,96	53,29	535,26	29,73	22,24	42,49	497,84	17,42	15,25	61,03	671,33	25,83	48,56	59,77	529,88	27,52	21,89	44,94
Alérgenos: huevo, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: gluten, huevo, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos, soja				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja				Alérgenos: lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja			
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
23				24				25				26				27			
Paella valenciana Ragout de ternera en salsa con hortalizas Fruta de temporada		Paella Veal ragout with vegetables Fruit		Judías verdes rehogadas Escalope de pollo con ensalada Fruta de temporada		Green beans Tenderloin of chicken with salad Fruit		Patatas estofadas Limanda rebozada c/limón y mayonesa Postre lácteo		Potatoes stew Buttered dab with lemon & mayonnaise Dairy product		Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada		Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit		Macarrones boloñesa Tortilla francesa con zanahoria Postre lácteo		Bolognese pasta Omelette with grated carrot Dairy product	
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):
593,57	24,52	23,43	69,96	562,83	38,48	18,31	37,50	461,40	27,46	19,96	33,29	513,03	34,10	21,06	26,97	661,14	35,57	35,75	50,42
Alérgenos: lactosa, pescado, molusco, crustáceo, apio, sésamo, mostaza, soja				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, sésamo, sulfitos, soja				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, apio, sésamo, mostaza, soja				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, soja				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, apio, sésamo, mostaza, sulfitos			
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
30				31															
Lentejas caseras Cinta de lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada		Lentils Tenderloin with salad Fruit		Farfalle con chorizo Merluza en salsa verde con guisantes Fruta de temporada		Pasta w/chorizo Hake in sauce with peas Fruit													
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):												
625,16	30,13	25,13	63,75	543,10	24,21	19,14	61,75												
Alérgenos: gluten, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja				Alérgenos: gluten, lactosa, pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja															

• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.  
 • Postre lácteo: natilla, yogur, flan, helado o arroz con leche  
 • Fruta de temporada: naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...  
 • Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios

Por parte del cliente


D/ ña.

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista

D/ ña. Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)



Fecha y firma: 05-12-2016

Por parte de la empresa

D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero




Fecha y firma: 05-12-2016


Legislación aplicable: Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 135/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS; del Observatorio NAOs y de la FEN.

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																							
Coditos a la italiana Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada				Italian pasta Ham croquettes with salad Fruit				Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada				Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit				Patatas marinera Pollo asado con ensalada Postre lácteo				Potatoes w/seafood Roasted chicken with salad Dairy product				Judías blancas con verduras Salchichas al horno con puré de patatas Fruta de temporada				White beans w/vegetables Grilled sausages with smashed potatoes Fruit				Arroz milanese Merluza al limón con ensalada Postre lácteo				Milanese rice Hake in lemon sauce with salad Dairy product			
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):								
499,38	29,28	10,58	48,07	513,03	34,10	21,06	26,97	501,40	29,97	25,32	32,42	529,88	27,52	21,89	44,94	589,31	28,91	24,24	67,30																				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																							
Lentejas c/verduras Huevos fritos con pimientos asados Fruta de temporada				Lentils w/vegetables Fried eggs with peppers Fruit				Sopa de ave c/fideos Magro a la riojana con patatas fritas Fruta de temporada				Chicken soup Pork in sauce with french fries Fruit				Arroz tres delicias Empanadillas de bonito con ensalada Postre lácteo				Fried rice Tuna pasty with salad Dairy product				Espaguetis carbonara Marrajo al perejil con ensalada Fruta de temporada				Carbonara pasta Swordfish with salad Fruit				Alubias pintas c/arroz Hamburguesas a la plancha con tomate aliñado Postre lácteo				Pinto beans w/rice Hamburger with tomato salad Dairy product			
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):								
541,40	27,46	19,96	53,29	535,26	29,73	22,24	42,49	497,84	17,42	15,25	61,03	671,33	25,83	48,56	59,77	529,88	27,52	21,89	44,94																				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																							
Paella valenciana Ragout de ternera en salsa con hortalizas Fruta de temporada				Paella Veal ragout with vegetables Fruit				Judías verdes rehogadas Escalope de pollo con ensalada Fruta de temporada				Green beans Tenderloin of chicken with salad Fruit				Patatas estofadas Limanda rebozada c/limón y mayonesa Postre lácteo				Potatoes stew Buttered dab with lemon & mayonnaise Dairy product				Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada				Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit				Macarrones boloñesa Tortilla francesa con zanahoria Postre lácteo				Bolognese pasta Omelette with grated carrot Dairy product			
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):								
593,57	24,52	23,43	69,96	562,83	38,48	18,31	37,50	461,40	27,46	19,96	33,29	513,03	34,10	21,06	26,97	661,14	35,57	35,75	50,42																				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																							
Lentejas caseras Cinta de lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada				Lentils Tenderloin with salad Fruit				Farfalle con chorizo Merluza en salsa verde con guisantes Fruta de temporada				Pasta w/chorizo Hake in sauce with peas Fruit																											
Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):	Kcal:	Lípidos (g):	Proteínas (g):	Glúcidos (g):								
625,16	30,13	25,13	63,75	543,10	24,21	19,14	61,75																																

• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.  
 • **Postre lácteo:** natilla, yogur, flan, helado o arroz con leche  
 • **Fruta de temporada:** naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...  
 • **Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios**

<b>Por parte del cliente</b>
D/ ña.
Fecha y firma:

<b>Por parte de la Dietista/Nutricionista</b>
D/ ña. <b>Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)</b>

Fecha y firma: <b>05-12-2016</b>


<b>Por parte de la empresa</b>
D/ ña. <b>Jose Ignacio Canseco Romero</b>

Fecha y firma: <b>05-12-2016</b>


**Legislación aplicable:** Reglamento (CE) nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 135/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS; del Observatorio NAOS y de la FEN.



LUNES	09	MARTES	10	MIÉRCOLES	11	JUEVES	12	VIERNES	13
	Merluza al horno con verduras asadas Postre		Tostas de salmón ahumado con huevo duro Postre		Menestra de verduras Cinta de lomo a la plancha Postre		Crema de verduras Caballa con pimientos Postre		Brochetas de pollo con limón y ensalada de col Postre
LUNES	16	MARTES	17	MIÉRCOLES	18	JUEVES	19	VIERNES	20
	Ensalada de arroz con bonito y maíz Postre		Tilapia a la naranja con patatas cocidas Postre		Crema de guisantes con jamón Tortilla de patata Postre		Brócoli con zanahoria Filete de ternera Postre		Mini pizzas de calabacín con atún Postre
LUNES	23	MARTES	24	MIÉRCOLES	25	JUEVES	26	VIERNES	27
	Crema de calabaza Panga rebozada con ensalada Postre		Espaguetis al ajillo ensalada de tomate Postre		Rollitos vegetales con jamón y queso Postre		Escalivada Merluza a la plancha		Pan al ajillo Brocheta de magro con verduras Postre
LUNES	30	MARTES	31	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.</li> <li>• <b>Postre lácteo:</b> natilla, yogur, flan, helado o arroz con leche</li> <li>• <b>Fruta de temporada:</b> naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...</li> <li>• <b>Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios</b></li> </ul>					

Por parte del cliente
D/ ña.
Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista
D/ ña. <b>Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)</b>

Fecha y firma: <span style="float: right;">05-12-2016</span>

Por parte de la empresa
D/ ña. <b>Jose Ignacio Canseco Romero</b>

Fecha y firma: <span style="float: right;">05-12-2016</span>

**Legislación aplicable:** Reglamento (CE) nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 135/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS; del Observatorio NAOS y de la FEN.